



SVINĪBU PIEDĀVĀJUMS

2024

LIELĀ ZĀLE

Viesībām līdz **100** personām
110 EUR/h
vai
1100 EUR/24h
Pieejami četrkantīgie galdi vai
apaļie galdi (10 gab)

KAMĪNZĀLE

Viesībām līdz **20** personām
55 EUR/h
vai
550 EUR/24h
Pieejami četrkantīgie galdi

VASARAS BANKETU ZĀLE

Viesībām līdz **50** personām
110 EUR/h
vai
1100 EUR/24h
Pieejami četrkantīgie galdi
Pieejama kopā ar apkārt esošo āra
teritoriju

NAKŠŅOŠANA

- » 1 **vienvietīgs** numuri
 - » 9 standarta **divvietīgi** numuri
 - » 1 liels **divvietīgs** numurs
 - » 1 **trīsvietīgs** numurs
 - » 1 **divvietīgs** numurs ar vannu
- Cenā iekļautas brokastis
Iespējams ievietot papildgultas.

ĒDINĀŠANA

- » **Uzkodas** - no 15 eur/pers.
- » **Svinību piedāvājums** ar pamatēdieniem un
desertiem no 45 eur/pers.
- » **Semināra piedāvājumi** - no 13 eur/pers.
Apkalpošanas maksa - 6 EUR/pers.

DZĒRIENI

Piedāvājam bārmeņa pakalpojumus.
Ir iespēja iegādāties alkoholu uz realizāciju –
maksā tikai par atvērtām pudelēm.
Ja vēlaties izmantot savu alkoholu, korķa
nauda 10 EUR/pers.

KŪKA

Kūkas svinībām mēs piedāvājam pasūtīt pie
mūsu sadarbības partnera.
Nesot savu kūku, kūkas nauda 5 EUR/pers.

VISA KOMPLEKSA REZERVĀCIJA

Pieejams: **Oktobris - Maijs**
Pirmdiena - ceturtdiena - 4200 EUR
Piektdiena - svētdiena - 4800 EUR

PAPILDUS

- » Mičošanai, zupas vārīšanai u.c. pieejama
ugunsкура vieta pļavā. Ķerra malkas – 35 EUR.
- » Nojume 4x4m – 96 EUR.

DEKORĒŠANA, TEHNISKAIS PERSONĀLS

Dekorēšanu veic jaunā pāra izvēlēti dekorētāji.
Dekorētāji, tehniskais personāls, mūziķi u.c.
drīkst iebraukt pasākuma dienā un dekorēt zāli
no 12.00.
Papildus maksa par dekorēšanu u.c. tehnisko
iekārtošanu iepriekšējā dienā – 80 EUR.

AVANSA MAKSĀJUMS

Avansa maksājums pirms pasākuma – 50% no
kopējās tāmes summas.
Pārējie 50% tiek iemaksāti pasākuma dienā, vai
dienu pēc pasākuma.



Austrumu iela 15, Kadaga,
Ādažu nov., LV-2103



www.abzali.lv



AbzaliAdazi



+371 25 46 46 22



info@abzali.lv



Abzali

UZKODU PIEDĀVĀJUMS NO 10 PERSONĀM 16 eur/pers.

- mini volovāni ar biešu krēmu un apceptām garnelēm
- rudzu maizes grauzdiņš ar vistas aknu pastēti un tomātu čatniju
- brušetas ar mocarellu, grilētu tomātu relišu un vītīnātu gaļu
- spinātu groziņš ar mārrutku krēmu, liellopa rostbifu un sinepju graudiem vīna etiķī
- groziņš ar pesto krēmu, pikanto vistas un paprikas relišu
- grauzdiņš ar putotu svilināto kazas sieru, zemeņu čatniju un balsamico

* Apkalpošanas maksa 10%

* Cenā ietilpst ūdens karafes



UZKODU UN SALĀTU PIEDĀVĀJUMS

NO 10 PERSONĀM

28 eur/pers.

UZKODAS

- mini volovāni ar biešu krēmu un apceptām garnelēm
- rudzu maizes grauzdiņš ar vistas aknu pastēti un tomātu čatniju
- brušetas ar mocarellu, grilētu tomātu relišu un vītinātu gaļu
- spinātu groziņš ar mārrutku krēmu, liellopa rostbifu un sinepju graudiem vīna etiķi
- groziņš ar pesto krēmu, pikanto vistas un paprikas relišu
- grauzdiņš ar putotu svilināto kazas sieru, zemeņu čatniju un balsamico

SALĀTI

- Cēzara salāti ar bekonu un BBQ cāļa strēmelītēm
- pīles krūtiņas, svaigo lapu salāti ar ceptu bumbieri, Fetas sieru, kaltētām dzērvenēm un Panāzijas mērci

* Apkalpošanas maksa 10%

* Cenā ietilpst ūdens karafes



SVĒTKU ĒDIENKARTES PIEDĀVĀJUMS

45 eur/pers.

UZKODAS

- mini volovāni ar biešu krēmu un apceptām garnelēm
- rudzu maizes grauzdiņš ar vistas aknu pastēti un tomātu čatniju
- brušetas ar mocarellu, grilētu tomātu relišu un vītīnātu gaļu
- spinātu groziņš ar mārrutku krēmu, liellopa rostbifu un sinepju graudiem vīna etiķi
- groziņš ar pesto krēmu, pikanto vistas un paprikas relišu
- grauzdiņš ar putotu svilināto kazas sieru, zemeņu čatniju un balsamico

SALĀTI (divi pēc izvēles)

- Cēzara salāti ar bekonu un BBQ cāļa strēmelītēm
- tīģergarneļu, svaigo lapu salāti ar grauzdētu sēklu mix, mocarellu, avokado krēmu, svaigiem dārzeņiem un mango-čili mērci
- cūkgaļas cepeša, kartupeļu salāti ar graudu sinepju majonēzi un zaļumu mērci
- grieķu stila svaigo dārzeņu, lapu salāti ar olīveļļas-citronu mērci, fetaki sieru un olīvām

PAMATĒDIENI

- krāsni cepti kartupeļi ar rozmarīnu
- krāsni cepti dārzeņi ar balsamico karameli
- melnā eskolāra filejas gabaliņi baltvīna mērcē ar zaļumu eļļu
- cāļa krūtiņa sēņu mērcē
- BBQ cūkgaļas ribiņas

* Apkalpošanas maksa 6 eur no personas

* Cenā ietilpst morss un ūdens karafes



SVĒTKU ĒDIENKARTES PIEDĀVĀJUMS

50 eur/pers.

UZKODAS

- mini volovāni ar biešu krēmu un apceptām garnelēm
- rudzu maizes grauzdiņš ar vistas aknu pastēti un tomātu čatniju
- brušetas ar mocarellu, grilētu tomātu relišu un vītīnātu gaļu
- spinātu groziņš ar mārrutku krēmu, liellopa rostbifu un sinepju graudiem vīna etiķi
- groziņš ar pesto krēmu, pikanto vistas un paprikas relišu
- grauzdiņš ar putotu svilināto kazas sieru, zemeņu čatniju un balsamico

SALĀTI (divi pēc izvēles)

- Cēzara salāti ar bekonu un BBQ cāļa strēmelītēm
- tīģergarneļu, svaigo lapu salāti ar grauzdētu sēklu mix, mocarellu, avokado krēmu, svaigiem dārzeņiem un mango-čili mērci
- cūkgaļas cepeša, kartupeļu salāti ar graudu sinepju majonēzi un zaļumu mērci
- grieķu stila svaigo dārzeņu, lapu salāti ar olīveļļas-citronu mērci, fetaki sieru un olīvām
- pīles krūtiņas, svaigo lapu salāti ar ceptu bumbieri, Fetas sieru, kaltētām dzērvenēm un Panāzijas mērci

PAMATĒDIENI

- krāsni cepti kartupeļi ar rozmarīnu
- krāsni cepti dārzeņi ar balsamico karameli
- melnā eskolāra filejas gabaliņi baltvīna-dillu krēma mērcē ar garnelēm
- cāļa krūtiņa saldskābajā mērcē ar riekstiem
- grilēta cūkgaļas fileja mango-halapenjo glazūrā

* Apkalpošanas maksa 6 eur no personas

* Cenā ietilpst morss un ūdens karafes



SVĒTKU ĒDIENKARTES PIEDĀVĀJUMS

55 eur/pers.

UZKODAS

- tīģergarneles bekonā, saldā čili glazūrā
- mini volovāni ar biešu krēmu un apceptām garneļēm
- rudzu maizes grauzdiņš ar vistas aknu pastēti un tomātu čatniju
- brušetas ar mocarellu, grilētu tomātu relišu un vītinātu gaļu
- spinātu groziņš ar mārrutku krēmu, liellopa rostbifu un sinepju graudiem vīna etiķī
- groziņš ar pesto krēmu, pikanto vistas un paprikas relišu
- grauzdiņš ar putotu svilināto kazas sieru, zemeņu čatniju un balsamico

SALĀTI (divi pēc izvēles)

- Cēzara salāti ar bekonu un BBQ cāļa strēmelītēm
- tīģergarneļu, svaigo lapu salāti ar grauzdētu sēklu mix, mocarellu, avokado krēmu, svaigiem dārzeņiem un mango-čili mērci
- cūkgaļas cepeša, kartupeļu salāti ar graudu sinepju majonēzi un zaļumu mērci
- grieķu stila svaigo dārzeņu, lapu salāti ar olīveļļas-citronu mērci, fetaki sieru un olīvām
- pīles krūtiņas, svaigo lapu salāti ar ceptu bumbieri, Fetas sieru, kaltētām dzērvenēm un Panāzijas mērci

PAMATĒDIENI

- krāsni cepti kartupeļi ar rozmarīnu
- krāsni cepti dārzeņi ar balsamico karameli
- citronu sviestā cepti laša gabaliņi, mīdijas un garneles baltvīna mērcē ar zaļumu eļļu
- cāļa krūtiņa ar grilētiem tomātiem, cieto sieru un sēņu krēma mērci
- grilēta cūkgaļas fileja mango-halapenjo glazūrā

* Apkalpošanas maksa 6 eur no personas

* Cenā ietilpst morss un ūdens karafes

Abzali

DESERTU PIEDĀVĀJUMS

VIENS DESERTS (PĒC IZVĒLES) 5 EUR/PERS.

- Siera kūka ar ķiršiem un vaniļas mērci
- dubultās šokolādes, riekstu braunijs ar jāņogu mērci

DESERTU IZLASE 8 EUR/PERS.

- vaniļas panna cotta ar ogu mērci
- šokolādes-esspresso kapkeiki ar maskarpones krēmu, jāņogu želeju un grauzdētiem lazdu riekstiem

* Apkalpošanas maksa 6 eur no personas